

Sobremesas Tartes

Tarte de Chocolate e Natas

35 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

225 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

1 massa de quebrar

250 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	396,5 kcal	20%*
Proteínas	3,6 g	7%*
Lípidos	19,0 g	27%*
Hidratos de Carbono	36,7 g	14%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Derrete 175 g de chocolate aos pedaços nas natas previamente aquecidas e deixa no frigorífico durante 2 ou 3 horas.
2. Coloca a massa quebrada numa forma de tarte, pica o fundo várias vezes com um garfo e cobre com papel alumínio pressionando bem nas extremidades para que estas não caiam ao cozer.
3. Coloca a tarte no forno pré-aquecido à temperatura de 200º C, durante 15 minutos; de seguida retira o alumínio e deixa no forno por mais 5 minutos (deverá ficar completamente cozida).
4. Retira o preparado de chocolate e natas do frigorífico e bate até obteres um creme espesso.
5. Rechea a tarte com o creme de chocolate e natas e polvilha a superfície com 50 g de chocolate ralado.
6. Como sugestão, para decorar, podes também adicionar Chantilly.